

# フルーツアイスクリーム

<材料> 1500 g			
牛乳	1000cc	スキムミルク	100 g
生クリーム	400cc	乳化安定剤	6 g
グラニュー糖	180 g	バニラエッセンス	適量
モモ缶（4号缶）	1缶	パイン缶（4号缶）	1缶

## <下準備>

モモ缶、パイン缶は各々十分に水気を取り、1cm に切っておく。

### ①混合

グラニュー糖、スキムミルク、乳化安定剤をボールに入れ、よく混ぜておく。

### ②煮る

鍋に牛乳と生クリームを入れ、熱を加える。40℃になったら、①を少しずつ混ぜながら加えて、80℃まで熱する。

### ③冷却

鍋ごと氷を入れた水で30℃まで冷やし、モモ缶、パイン缶を1cm 角に切ったものに加え、バニラエッセンスも加える。

### ④フリージング

③をアイスクリームフリーザーに入れ、20～25分フリージングする。

- ★ フルーツは、季節や好みに応じて、変えられます。
- ★ 1.5倍量まで一度に作れます。その場合はフリージング時間も増やす。

(所要時間：約40分)

100g 当たり エネルギー259kcal たんぱく質 10.3 g 脂質 14.8 g 炭水化物 26.4 g カルシウム 167mg 食塩 0.2 g